

ASSOCIAZIONE CULTURALE PER LA PROMOZIONE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI,
ENOGASTRONOMICI, DEL TURISMO E DEI TERRITORI DELLA SARDEGNA



Taste of Sardinia
Gusto di Sardegna

www.tasteofsardinia.it

Registrazione Ufficio Brevetti Nazionale col n. 302016000035074

Marchio Collettivo Geografico per la garanzia della qualità, della natura o origine dei prodotti enogastronomici, agroalimentari, quelli artigianali, le ricette, le cantine, la ristorazione e l'ospitalità ma solo quelli che rispettino i disciplinari dell'associazione. Percorsi enogastronomici ed eventi nazionali ed esteri per promuovere i prodotti e il turismo Sardo

ristorazione & chef



prodotti e produttori



accoglienza & ricettività



Le eccellenze dei sapori, dei territori, della ristorazione e della ricettività

Un viaggio alla scoperta di mille sapori, mille colori, mille emozioni



un progetto nato in





Taste of Sardinia **Gusto di Sardegna**

Associazione culturale

CHI SIAMO

- Taste of Sardinia è una associazione culturale, nata dalla passione per l'amore dei prodotti agroalimentari, enogastronomici e delle eccellenze culturali e naturalistiche, in sintesi tutto quello che esprime il "gusto di Sardegna"
- L'associazione si propone di promuovere, far conoscere e valorizzare il territorio sardo, con tutto quello che produce e trasforma.
- Il progetto Taste of Sardinia è sviluppato ed articolato in un progetto di marketing territoriale, per permettere ai produttori delle eccellenza enogastronomiche sarde e dei servizi turistici di avere un punto d'incontro per creare sinergie e far conoscere in Italia e nel Mondo li propri prodotti, per tutelarli e affrontare così nuovi mercati e accrescere il proprio business.

COSA FACCIAMO

- L'intento dell'associazione è quello di riunire in un unico brand, i prodotti di eccellenza che la Sardegna produce, per valorizzarli e promuoverli sul territorio nazionale ed internazionale, attraverso sagre, eventi, fiere, show cooking, percorsi turistici, cartine, guide, convegni, programmi televisivi, canali web, YouTube, siti internet, gruppi di acquisto ed altre attività.

Si divide in quattro azioni

Selezione e promozione dei prodotti vinicoli e agroalimentari

le specialità enogastronomiche, le ricette e piatti tipici dal gusto tipico di Sardegna



I prodotti saranno scelti fra quelli già selezionati come DOP, IGP, DOC, IGT, DOCG e fra quelli che si distinguono per genuinità, natività, lavorazione tipica Sarda. Saranno contraddistinti dal marchio "Taste of Sardinia" e inseriti nel data base del portale www.tasteofsardinia.it, tracciati con un QR code che riporterà ad una pagina dedicata dove si potrà trovare la scheda prodotto, le foto, i filmati e metodo di produzione e utilizzo.

Promozione territoriale

Selezione degli esercizi dell'accoglienza e ricettività

che rispondono ad un disciplinare che ne esalti le caratteristiche della tradizione sarda



E' rivolto a tutte le strutture che vogliono promuovere un tipo di accoglienza attenta agli arredi e al servizio con una cura particolare alla tradizione Sarda.

Promozione territoriale

Selezione degli esercizi della ristorazione

che rispondono ad un disciplinare che ne esalti le caratteristiche della tradizione sarda



E' rivolto a tutte le strutture che vogliono promuovere un tipo di ristorazione con particolare attenzione alla genuinità e all'utilizzo di ricette e alimenti sardi.

Promozione territoriale con le guide del turismo enogastronomico

Le 7 guide delle strade del vino in Sardegna

1° uscita: Le vie della Vernaccia

Le guide del turismo enogastronomico

Luoghi, tradizioni, percorsi, prodotti e produttori, ricette, artigiani, i ristoratori e l'ospitalità

Seguiranno:

- Strada del Carignano del Sulcis
- Strada del vino Cannonau
- Strada del vino della Provincia di Cagliari
- Strada della Malvasia di Bosa
- Strada del Vermentino di Gallura Docg
- Strada del vino della Sardegna nord ovest



Una cartellonistica Vi guiderà attraverso i territori anche con un App georeferenziata

- D.E.S.S.**
1. Vernaccia di Gallura
- D.E.E.**
2. Alghero
3. Bosa
4. Cannonau di Sardegna
5. Carignano di Sulcis
(guida in tutte le zone della regione)
6. Campidanu del Inca
7. Cili di Cagliari
8. Malvasia di Bosa
9. Cagliari
10. Marsiglia
11. Moscato di Sardegna
(guida in tutte le zone della regione)
12. Moscato di Sardegna
(guida in tutte le zone della regione)
13. Moscato di Sestu-Cannari
14. Nanni di Cagliari
15. Pannico di Cagliari
16. Sardegna Sembrano
(guida in tutte le zone della regione)
17. Vernaccia di Cagliari
(guida in tutte le zone della regione)
18. Vernaccia di Oristano



Promozione territoriale con i percorsi enogastronomici, storici, culturali e naturalistici

Saranno promosse tutte le “Strade del vino” già attive, un percorso fra le cantine e i vigneti autoctoni. Si aggiungeranno nuove vie del gusto enogastronomico alla ricerca dei caseifici, salumifici, forni per pani e dolci e laboratori di trasformazione delle specialità agroalimentari, con soste nei territori, alla scoperta dei beni archeologici, storici, paesaggistici e culturali.



Gli eventi territoriali

“Taste of Sardinia” il Gusto del territorio

- In ogni territorio sarà organizzato un evento di presentazione, convegno e work-shop con le imprese del settore ricettività, ristorazione, agroalimentare e servizi turistici. Seguirà la promozione dei prodotti locali e show cooking.
- Una grande festa del gusto per conoscere e degustare il meglio della zona.
- L'evento sarà una due giorni di aggregazione con un work-shop fra le aziende della ricettività della ristorazione e dei servizi turistici, per creare una rete per promuovere il territorio per un turismo culturale e enogastronomico.
- Le aziende partecipanti, sia del turismo, della ristorazione, dell'agroalimentare, dopo una selezione dettata dal disciplinare, saranno inserite nella guida “Taste of Sardinia” edita in più lingue e distribuita nel territorio locale e regionale.
- La prima giornata sarà dedicata ai lavori del work-shop e riservata alle aziende, alla stampa, ai tour operator e ai buyer, la seconda sarà pubblica e aperta alle degustazioni, dove gli chef del territorio insieme a chef stellati daranno il meglio con i prodotti locali, proponendo sia le ricette della tradizione che le ricette rielaborate e attualizzate in chiave gourmet e street-food.
- Il momento di incontro con gli imprenditori sarà l'occasione per stimolare la cooperazione e promuovere l'unione in Contratti di Rete per partecipare a bandi di internalizzazione, per presentarsi uniti in nuovi mercati esteri con eventi, partecipazione a fiere, incontri con buyer esteri e l'inserimento nel progetto della “Galleria del Gusto” evento di vetrina commerciale, di degustazione e di informazione.
- Sono in corso accordi con partner commerciali, interessati al progetto, per la promozione e commercializzazione dei prodotti sui mercati Italiani ed esteri, come Cina, Germania, negli USA, oltre ad altri che stanno valutando la loro partecipazione.

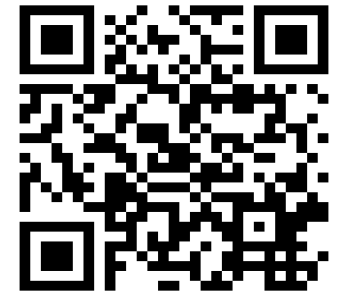
Contenuti delle guide

- Le guide, stampate in più lingue saranno distribuite nelle attività turistiche della ricettività della ristorazione, oltre che negli info-point degli enti preposti all'informazione turistica, Pro Loco, Gal, Unione dei Comuni e STL ma anche nelle principali fiere del settore turistico ed enogastronomico, nazionali ed estere, nelle librerie negli store di merchandising Sardegna e sul canale web.
- Le guide vogliono essere di aiuto al turista per guidarlo alla scoperta delle eccellenze enogastronomiche del territorio visitato, legando prodotti e sapori alle tradizioni del luogo, quello che i Francesi definiscono "terroir"
- Col marchio "Taste of Sardinia", si vuole esaltare il "terroir" e mettere in evidenza le eccellenze dei prodotti DOP, IGP, DOC, IGT, D.O.C.G. dando il giusto riconoscimento anche alle strutture della ristorazione e della ricettività evidenziando particolari luoghi e tradizioni artigianali del territorio che si differenziano per qualità e genuinità.



Contenuti delle guide

- Nella guida si potranno trovare le caratteristiche dei prodotti dell'agroalimentare, le ricette più tradizionali o innovative sia della cucina paesana che quella di grandi chef, scoprire le cantine e caseifici, le botteghe artigianali sia agroalimentari che artistiche, i ristoranti, le trattorie e la ricettività di qualità, oltre a percorsi guidati delle strade del vino e dei formaggi.
- Un vademecum di come gustare e abbinare cibi e vino e un piccolo vocabolario sardo-italiano per capire meglio i prodotti
- Saranno suggeriti anche percorsi per la visita del territorio, in auto, in bike, a piedi e a cavallo per un turismo slow.
- Tutto questo supportato da una piattaforma informatiche che seguirà il viaggiatore anche sui digital device con supporto bluetooth di prossimità e l'aiuto dei QR code per una precisa geo localizzazione del turista.
- Sul sito www.tasteofsardinia.it saranno riportate tutte le informazioni presenti nelle guide. Il contributo dato dai followers sui social media facebook, twitter, instagram, youtube aumenteranno giornalmente le informazioni e il gradimento dei percorsi, dei prodotti, dei luoghi e delle strutture visitate.



Indicazioni e cartellonistica

- Nelle strade di accesso, saranno installati dei cartelli di benvenuto che ricordano l'ingresso nel territorio, con il logo "Taste of Sardinia" e il nome della zona visitata, oltre ad un codice QR per il collegamento alle pagine del sito del territorio di riferimento.
- Negli ingressi delle attività selezionate, per le loro peculiarità, che rispondono a dei precisi requisiti di un "Gusto di Sardegna" che si esprime nei sapori, nella genuinità, nel rispetto delle tradizioni e nella bellezza dei luoghi, sarà posizionato il logo di "Taste of Sardinia" con il rispettivo codice QR che rimanderà alle pagine del sito web.
- In punti di particolare interesse e intenso traffico turistico, saranno installati dei sensori **bluetooth** di proximity marketing che daranno informazioni al viaggiatore, attraverso un'app, sul monumento o sito archeologico che stà guardando o semplicemente informazioni sui locali commerciali nelle vicinanze della ristorazione o dell'artigianato locale.



Selezione e promozione dei prodotti vinicoli e agroalimentari

le specialità enogastronomiche, le ricette e piatti tipici dal gusto di Sardegna



I prodotti che riceveranno il marchio saranno scelti fra quelli già selezionati come DOP, IGP, DOC, IGT, DOCG e fra quelli che si distinguono per genuinità, natività e lavorazione tipica Sarda. Saranno contraddistinti dal marchio “Taste of Sardinia” e inseriti nel data base del portale www.tasteofsardinia.it, tracciati con un QR code che riporterà ad una pagina dedicata dove si potrà trovare la scheda prodotto, le foto, i filmati e metodo di produzione e utilizzo.

La tracciabilità dei prodotti

“Taste of Sardinia” tramite il codice QR

- Il nome "QR" è l'abbreviazione dell'inglese "Quick Response" ("risposta rapida").
- Il codice che viene fornito può essere utilizzato inserendolo nella stampa delle etichette o cartellini o stampato su etichette adesive singole da posizionare sui prodotti già etichettati.
- Ogni codice è univoco e può essere utilizzato per un solo prodotto, dura un anno e fino ad esaurimento del lotto etichettato.
- Il codice è un link che riporta ad una “Landin Page” dove saranno caricate le informazioni su quel prodotto, scheda tecnica, fotografia o video. Il codice QR fornito è di tipo statico ma si può richiedere anche il codice dinamico che risponde alle statistiche di visualizzazione e localizzazione, profilando l'utente per campagne di web-marketing mirate.
- Servizi aggiuntivi sono: (QR responsive, pagine aggiuntive, servizi fotografici, produzioni video di lavorazione prodotto o utilizzo, come “Storytelling”, campagne di web-marketing per stimolare una “Conversion” tramite CTA (Call To Action) gestione delle pagine dei principali “Social Media”) sono da quantificare a preventivo.



Promozione dei prodotti sul mercato interno e accompagnamento sui mercati esteri

La fidelity card come strumento di fidelizzazione

- E' stata creata anche la versione del marchio per l'utilizzo sui prodotti da esportazione legando l'immagine Sardegna a quello ben più conosciuto del Brand "Made in Italy" rafforzando la comunicazione mirata al prodotto Sardo con lo slogan *"Prodotto Made in Italy col cuore Sardo"*



- Un'ulteriore azione di marketing e fidelizzazione del cliente è data dall'utilizzo delle Card emesse a nome degli associati e dei clienti del circuito, con la quale godranno di sconti e vantaggi fra gli aderenti al circuito e sarà uno strumento di fidelizzazione per azioni di web marketing.



Partnership & collaborazioni messa in rete del progetto

- L'iniziativa è a disposizione di tutti gli enti pubblici e iniziative private (Consorzi turistici e di tutela), che mirano alla promozione del territorio, del turismo e dei prodotti enogastronomici.
- Vuole offrire uno strumento agli Enti Locali ai GAL, Unione dei Comuni, STL e Consorzi di Tutela, Associazioni di Categoria, per promuovere i loro prodotti e territori, conservando le peculiarità ed eccellenze locali, ma con uno progetto di ambito regionale.
- Il progetto vuole integrarsi con altre iniziative che hanno l'obiettivo di promuovere e commercializzare i prodotti dell'agroalimentare, vitivinicolo e dell'enogastronomia, attraverso iniziative di store, eventi, corner e presentazioni, promozioni nella GDO in qualsiasi sua forma e la partecipazione a reti d'impresе, fiere e progetti aggregati nella presentazione bandi pubblici.

Promocamper

Un camper attrezzato come ufficio mobile e regia multimediale girerà la Sardegna alla scoperta dei prodotti enogastronomici, delle eccellenze agroalimentari, per visitare le aziende turistiche, della ristorazione e dei servizi che rispondano alla filosofia del vero “Taste of Sardinia”. Saranno realizzati servizi foto e video, interviste e articoli redazionali per mettere in luce le eccellenze dal gusto di Sardegna che andranno ad arricchire le pagine stampate e quelle web delle guide del turismo enogastronomico in via di preparazione.

Il promocamper potrà essere utilizzato da tutte le aziende che ne faranno richiesta per promuovere il proprio marchio e i prodotti, per degustazioni itineranti sia in Sardegna e dovunque ci sia l'interesse al prodotto genuino Sardo come eventi, fiere, sagre e in particolari punti di interesse turistico



Alcuni partner di progetto in progress



Galleria del gusto - Sardinien auf den Tisch – Obiettivo Sardegna Magazine

Patrocini richiesti

Assessorati Turismo e Agricoltura – Consorzio UNO - LAORE – AGRIS – COLDIRETTI – CIA - CDO
CONFAGRICOLTURA – CONFESERCENTI - CONFAPI - CONFINDUSTRIA - CONFCOMMERCIO – CONFARTIGIANATO
Consorzi di tutela – Consorzi vini DOC e DOCG

Team in progress

giornalisti enogastronomici, enologi, blogger ed esperti di comunicazione e turismo
Il team è aperto a collaborazioni editoriali.



Taste of Sardinia
Gusto di Sardegna

È un marchio Collettivo Geografico per la garanzia della qualità, della natura o origine dei prodotti registrato presso l'Ufficio Brevetti Nazionale col n. 302016000035074

Info: Bruno Atzori 3493040263

www.tasteofsardinia.it

Via dei muratori 6/A – 09170 Oristano – info@tasteofsardinia.it